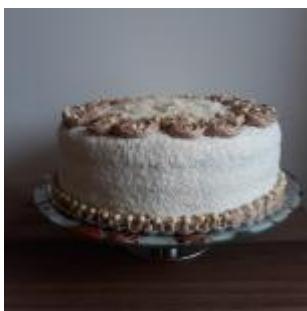


Kokos torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **275 g** brašna (T-400)
- **6 g** praška za pecivo
- **2 g** sode bikarbone
- **170 g** putera (sobne temperature)
- **330 g** kristal šecera
- **5** belanaca (sobne temperature)
- **120 g** kisele pavlake
- **5 ml** aromе vanile
- **2 ml** aromе kokosa
- **240 ml** kokosovog mleka (iz konzerve)
- **80 g** kokosovog brašna

Fil:

- **230 g** putera
- **250 g** krem sira
- **600 g** šecera u prahu
- **160 g** kokosovog mleka (iz konzerve)
- **3 ml** aromе vanile
- **1 ml** aromе kokosa
- **prstohvat** soli
- **50 g** kokosovog brašna
- **100 ml** slatke pavlake

Dekoracija:

- **100 g** kokosovog brašna
- **114 g** Bounty cokoladica
- **100 mlslatke pavlake**

Priprema

Zagrejati rernu na 180°C, pleh precnika 26 cm obložiti papirom za pecenje. Pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so i ostaviti sa strane. Mikserom umutiti puter sa šecerom (oko 2 min) dok ne postane ujednacen i kremast. Dodati belanca i nastaviti sa mucenjem, zatim dodati kiselu pavlaku, aromu vanile i aromu kokosa.

Smanjiti brzinu, pa postepeno sipati pripremljene suve sastojke i kokosovo mleko (prethodno dobro promešano). Mutiti da masa postane ujednacena, zatim dodati kokosovo brašno i sve dobro promešati špatulom da biste bili sigurni da se grudvice nisu zlepile za dno posude. Ravnomerno rasporediti masu u 3 cinije da bi svaka kora bila ista.

Sipati masu u kalup pa peci 23 minuta u prethodno zagrejanoj rerni, isto ponoviti i sa ostatkom mase za kore. Kore potpuno ohladiti pre dalje upotrebe.

Mikserom mutiti puter i krem sir oko 2 minuta na srednjoj brzini, zatim postepeno dodavati šecer u prahu, kokosovo mleko, aromu vanile, aromu kokosa i so. Sipati slatku pavlaku uz neprestano mucenje na jacoj brzini, na samom kraju dodati kokosovo brašno i sve promešati špatulom. Ukoliko je fil redak dodati još šecera u prahu ili kokosa, ukoliko je gust treba dodati još kokosovog mleka.

Potpuno ohlaenu koru staviti na podlogu za serviranje, rasporediti 1/3 fila, zatim staviti drugu koru i ponoviti postupak. Staviti i trecu koru, a ostatak fila rasporediti po celoj površini torte. Ispod torte staviti aluminijumsku foliju i posuti je celu kokosovim brašnom.

Bounty cokoladice usitniti nožem za hleb, zatim ih preliti vrucom slatkom pavlakom (ne sme da prokuva), ostaviti nekoliko minuta, promešati, pokriti plasticnom folijom i ostaviti da se hlađi na sobnoj temperaturi. Mikserom umutiti pripremljen ganaš, sipati u dresing vrecu i dekorisati tortu.

Savet

Nemojte koristiti margarin umesto putera jer nee dati isti ukus. Ukoliko vam je fil presladak, smanjite količinu šeera a poveajte količinu kokosovog brašna. Napravite tortu dan ranije kako bi imala više vremena da omekša.